TJ 153 notice:notice FA868 19/10/11 14:13 Page 1

# MODE D'EMPLOI

## COUSCOUSSIER - TAJINE

### TJ 153 - Dune

WHITE & BROWN

# FRANÇAIS

***WHITE AND BROWN*** *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.
- Ne pas utiliser de produits inflammables type bois ou charbon de bois pour cuire vos aliments.

- Ne jamais retirer ou toucher la résistance lorsque le barbecue fonctionne.
- Nettoyer la grille de cuisson à l'eau courante additionnée de liquide savonneux ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Disposer l'appareil sur une surface plane et stable, autour de laquelle l'air puisse circuler. Le tenir éloigné du mur (30 cm). Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc.…
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que l'appareil soit en position « MIN » avant de le débrancher.
- Ne jamais déposer les aliments directement sur la base chauffante.
- Lors de l'utilisation, ne jamais recouvrir le plat à tajine, à gril ou couscoussier avec autre chose que le couvercle prévu à cet effet.
- Ne jamais mettre de papier aluminium ou toute autre objet sur la base chauffante.
- Ne pas utiliser de produits inflammables type bois ou charbon de bois pour cuire vos aliments.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.**
**CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1 000 W

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Base de l'appareil (chauffante)
2. Plat à tajine
3. Plat gril
4. Couscoussier
5. Couvercle
6. Témoin lumineux de fonctionnement
7. Bouton de thermostat réglable

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant le montage de l'appareil, sortez l'ensemble des éléments qui composent l'appareil en vous assurant que vous disposez de tous les éléments notés ci-avant dans le descriptif de l'appareil.

## UTILISATION

**> PLAT À TAJINE :**

- Placer la base de l'appareil (1) sur une surface propre et plane.
- Mettre le plat à tajine (2) sur la base de l'appareil (1).
- Brancher l'appareil.
- Tourner le bouton de thermostat (7) sur la température souhaitée.
- Le témoin lumineux de fonctionnement de l'appareil (6) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Le réglage de la température peut être modifié à tout moment.
- Si besoin en cours de préparation, poser le couvercle (5) sur le plat à tajine (2).
- Une fois la préparation terminée, tournez le bouton de thermostat (7) sur la position « MIN ».
- Débrancher l'appareil.
- **Laissez l'appareil refroidir au moins 45 minutes environ avant de le manipuler.**

**> PLAT À GRIL :**

- Placer la base de l'appareil (1) sur une surface propre et plane.
- Mettre le plat à gril (3) sur la base de l'appareil (1).
- Brancher l'appareil.
- Tourner le bouton de thermostat (7) sur la température souhaitée.
- Le témoin lumineux de fonctionnement de l'appareil (6) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Le réglage de la température peut être modifié à tout moment.
- Une fois la préparation terminée, tournez le bouton de thermostat (7) sur la position « MIN ».
- Débrancher l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 45 minutes environ avant de le manipuler.

**ATTENTION : les poignées du plat à gril sont chaudes en cours de cuisson. Veiller à toujours utiliser une manique ou un torchon lorsque vous touchez l'appareil. Laissez refroidir le plat à gril 45 minutes environ avant de le manipuler.**

**> COUSCOUSSIER :**

- Placer la base de l'appareil (1) sur une surface propre et plane.
- Mettre le plat à tajine (2) sur la base de l'appareil (1).
- Remplir le plat à tajine (2) d'eau ou de votre préparation accompagnant le couscous.
- Poser le couscoussier (4) rempli de graines de couscous préalablement gorgées d'eau sur le plat à tajine (2).
- Poser le couvercle (5) sur le couscoussier (4).
- Brancher l'appareil.
- Tourner le bouton de thermostat (7) sur la température souhaitée.
- Le témoin lumineux de fonctionnement de l'appareil (6) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Le réglage de la température peut être modifié à tout moment.
- Si besoin en cours de préparation, poser le couvercle (5) sur le couscoussier (4).
- Une fois la préparation terminée, tournez le bouton de thermostat (7) sur la position « MIN ».
- Débrancher l'appareil.
- **Laissez l'appareil refroidir au moins 45 minutes environ avant de le manipuler.**

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne jamais toucher les plats lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours utiliser des maniques pour déplacer les plats.
- Ne jamais poser le couscoussier (4) directement sur la base de l'appareil (1).
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal avec les plats à tajine (2) et gril (3).
- Ne jamais laisser d'ustensiles en plastique ou métal reposer sur la base de l'appareil (1).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du thermostat (7) sur la position « MIN ».
- Toujours débrancher l'appareil avant nettoyage.
- Laisser l'appareil se refroidir complètement avant nettoyage.
- Laisser l'appareil refroidir au minimum 45 minutes avant de le manipuler.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques, ni de tampons à récurer pour nettoyer la plaque de cuisson.
- La base et le thermostat peuvent être essuyés avec un chiffon doux et sec.
- Ne jamais immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs.
- Ne jamais mettre la base de l'appareil (1), ni le couscoussier (4), ni le couvercle (5) au lave-vaisselle.
- Les parties amovibles, à savoir le plat à tajine (2), plat gril (3), couscoussier (4) et le couvercle (5), peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse. Veiller à bien les rincer et sécher avant de les replacer sur l'appareil.

# RECETTES

## COUSCOUS

PREPARATION PREALABLE DES GRAINES DE COUSCOUS

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 5 minutes**

Ingrédients

- 40 cl d'eau
- 340 g de graines de couscous
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une noix de beurre
- Sel

Préparation :

- Verser les graines de couscous dans un saladier.
- Faites bouillir l'eau dans le plat à tajine. Salez l'eau, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile, puis mélangez.
- Verser l'eau sur les graines de couscous.
- Laissez reposer 5 minutes environ.
- Une fois que les graines de couscous ont absorbé l'eau, égrainez-les à l'aide d'une fourchette.
- Verser 1 cuillère à soupe d'huile dans le plat à tajine. Ajouter le beurre.
- Une fois le beurre fondu, verser le tout sur les graines de couscous. Egrainez les graines de couscous à l'aide d'une fourchette.

TJ 153 notice:notice FA868 19/10/11 14:13 Page 8

# COUSCOUS POULET ET MERGUEZ

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 30 minutes**
**Temps de cuisson : 35 min**

Ingrédients

- 4 pilons de poulet
- 8 merguez
- Huile d'olive
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe d'épices à couscous
- ½ cuillère à café d'harissa
- 340 g de graines de couscous (grain moyen)
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 2 belles tomates
- 4 petits navets
- 3 carottes
- 1 courgette
- 1 boite de pois chiches

Préparation :

- Lavez et épluchez les carottes, les navets et les tomates et les couper en cubes.
- Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans votre plat à tajine. Mettez à chauffer et faites-y dorer les pilons de poulet. Quand ils sont dorés, versez l'équivalent de 40 cl d'eau et ajouter les cubes de bouillon de bœuf, le concentré de tomate, les carottes, navets et tomates, les épices à couscous et l'harissa.
- Verser vos graines de couscous préalablement préparées (voir « Préparation préalable des graines de couscous » p.6) dans le couscoussier.
- Poser le couscoussier sur le plat à tajine.
- Couvrir le couscoussier. Laisser mijoter à thermostat moyen 40 minutes environ.
- Lavez et coupez la courgette en cubes et égouttez les pois chiches. Ajouter la courgette et les pois chiches dans le plat à tajine. Compter 20 minutes de cuisson supplémentaire.
- Réservez le tout.
- Poser le plat à gril sur la base encore chaude.
- Versez une cuillère à soupe d'huile.
- Une fois l'huile chaude, faites cuire vos merguez sur le plat à gril.
- Mettre les graines de couscous dans un grand plat et disposer la viande et les légumes égouttés au-dessus.
- Servez chaud.

# COUSCOUS ROYAL

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 25 minutes**
**Temps de cuisson : 40 min**

Ingrédients

- 500 g de mouton ou d'agneau (poitrine, collier)
- 2 cuisses de poulet coupées en 2
- 8 merguez
- 340 g de graines de couscous (grain moyen)
- 6 tomates fraîches
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de ras-el-Hanout
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- Harissa
- 3 piments d'Espagne
- 2 poivrons
- Huile d'olive
- Sel
- 2 carottes
- 2 petites courgettes
- 2 navets
- 1 boîte de pois chiches

Préparation :

- Chauffer l'huile dans le plat à gril. Y faire dorer les morceaux de viande. Retirez-les de la base chauffante avant qu'ils ne soient complètement dorés et réservez-les.
- Verser une cuillère à soupe d'huile dans le plat à tajine. Y faire dorer les oignons émincés.
- Ajouter les épices et laisser chauffer 1 minute.
- Ajouter les courgettes, aubergines et navets coupés en cube.
- Ouvrir les piments et les poivrons, ôter les graines et les parties blanches. Couper en lanières. Ajoutez-les à la préparation et remuez.
- Verser de l'eau à hauteur. Saler.
- Verser votre graine de couscous préalablement préparée (voir « Préparation préalable de la graine de couscous » p.6) dans le couscoussier.
- Poser le couscoussier sur le plat à tajine.
- Poser le plat à gril avec la viande sur le couscoussier.
- Couvrir le plat à gril.
- Laisser mijoter 30 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les pois chiches, jus compris.
- Mettre la graine de couscous dans un grand plat et disposer la viande et les légumes égouttés au-dessus.
- Servez chaud.

# COUSCOUS VÉGÉTARIEN

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 30 min**

Ingrédients

- 250 g de graines de couscous (grain moyen)
- 30 g de beurre
- 3 tomates
- 2 navets
- 2 courgettes
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 cuillère à café de piment doux
- 1 pincée de safran
- Huile d'olive
- Persil
- Sel et poivre

Préparation :

- Laver tous les légumes.
- Ebouillanter les tomates pendant 2 secondes environ. Pelez-les, épépinez-les et coupez-les en quatre.
- Couper les navets.
- Epépiner le poivron et coupez-le.
- Couper en dés courgettes et oignon.
- Faire revenir dans le plat à tajine tous les légumes sans les brunir.
- Ajouter safran, piment, sel et poivre.
- Verser de l'eau à hauteur.
- Verser votre graine de couscous préalablement préparée (voir « Préparation préalable de la graine de couscous » P.6) dans le couscoussier.
- Poser le couscoussier sur le plat à tajine.
- Laisser mijoter 30 minutes environ.
- Au moment de servir, placez le couscous dans un plat chaud, mélangez-y des noix de beurre et parsemez de cumin.
- Servez chaud.

# TAJINE TRADITIONNEL

**Pour 2 ou 3 personnes**
**Temps de préparation : 15 minutes**
**Temps de cuisson : 1h**

Ingrédients

- 2 morceaux de selle d'agneau ou morceaux tendres désossés
- 4 pommes de terre
- 1/2 courgette
- 1 grosse tomate
- 1 carotte
- 1 gros oignon
- Olives vertes
- ½ verre d'huile d'olive
- Cumin
- Mélange 14 épices (dont muscade, gingembre, coriandre, cannelle...)
- Safran jaune
- Sel
- Poivre
- ½ verre d'eau

Préparation :

- Verser 1 cuillère à soupe d'huile dans le plat à tajine.
- Lorsque l'huile est bien chaude, faire revenir la viande (10 min environ).
- Couper grossièrement les légumes.
- Baisser le thermostat.
- Ajoutez les pommes de terre en pyramide sur la viande.
- Ajoutez un peu de cumin, le mélange de 14 épices, sel et poivre.
- Ajoutez la carotte.
- Remettez un peu de cumin, le mélange de 14 épices, sel et poivre.
- Ajoutez les courgettes.
- Remettez un peu de cumin, le mélange de 14 épices, sel et poivre.
- Ajoutez l'oignon.
- Remettez un peu de cumin, le mélange de 14 épices, sel et poivre.
- Arroser d'un peu d'eau.
- Saupoudrer de safran jaune.
- Déposer les olives vertes.
- Couvrir et laisser cuire à thermostat moyen, pendant 30 min environ.
- Ajouter ensuite sur les légumes cuits, les tomates coupées en morceaux.
- Couvrir et laisser cuire encore 15 minutes.
- Servez chaud.

# TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 1h environ + temps de repos des abricots: 12 h**
**Temps de cuisson : 50 minutes**

Ingrédients

- 250 g d'abricots secs
- 50 g de raisins secs
- 800 g d'agneau (épaule)
- 2 oignons
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- ¼ cuillère à café de clous de girofle broyés
- Sel
- Poivre

Préparation :

Couper les abricots en deux. Mettez-les dans une jatte, couvrez-les d'eau et laissez-les reposer, à couvert, au réfrigérateur pendant 12 h.

- Laver et égoutter les raisins secs.
- Couper la viande en petits dés.
- Peler et hacher les oignons finement.
- Faire chauffer l'huile dans le plat à tajines. Y faire revenir la viande et les oignons à thermostat moyen, pendant 5 minutes, sans cesser de remuer.
- Ajoutez les abricots avec leur eau, les raisins, la coriandre, la cannelle, le gingembre et les clous de girofle.
- Versez de l'eau à hauteur.
- Couvrez le plat à tajines.
- Laisser mijoter sur thermostat doux pendant 45 minutes environ.
- Au moment de servir, salez et poivrez.
- Servez chaud.

# TAJINE DE POULET MARINÉ AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 20 minutes**
**Temps de cuisson : 30 minutes + marinade la veille**

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 5 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 grosses tomates
- 1 morceau de gingembre frais ou en poudre
- 1 jus de citron
- 4 poignées d'olives violettes ou vertes
- 1 citron confit au sel
- 1 bouquet de coriandre hachée menu
- 1 tajine de 30 cm de diamètre

Pour la marinade :

- 1 verre d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- Sel
- 1 pointe de piment de Cayenne
- 4 pistils de safran
- Poivre

Préparation :

La veille : préparez la marinade avec l'huile d'olive, le paprika doux, le curcuma, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Faites mariner le poulet toute la nuit.

- Faire revenir les morceaux de poulet dans le plat à tajine dans l'huile de la marinade jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Ajouter les oignons émincés et l'ail écrasé.
- Laissez dorer les oignons.
- Ajoutez les tomates épépinées et concassées.
- Incorporez le gingembre et le safran.
- Laissez mijoter 10 minutes à thermostat doux.
- Couvrir et laissez cuire à thermostat moyen 20 minutes environ.
- Ajouter la coriandre, les olives et les citrons confits coupés en quatre.
- Laissez sur la plaque chauffante le temps de réchauffer les olives et les citrons.
- Servez chaud.

# TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS ET AMANDES

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 45 min**

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 250 g d'abricots secs moelleux
- 2 oignons coupés en dés
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à soupe de miel
- 50 g d'amandes émondées
- 1 bouillon de volaille
- Sel et poivre

Préparation :

- Mettre les oignons à fondre dans le plat à tajine avec le beurre et l'huile.
- Séparer les hauts des pilons des cuisses de poulet. Faire dorer le poulet dans le plat à tajine à thermostat élevé 5 minutes environ. Ajouter épices, sel et poivre.
- Ajouter 30 cl d'eau, le bouillon de volaille et le miel dans le plat à tajine. Laisser mijoter 30 min à couvert.
- Ajouter abricots et amandes. Laisser mijoter 10 minutes supplémentaires.
- Retirer le poulet du plat à tajine et faire réduire la sauce pendant 5 minutes environ.
- Servez chaud.

# TAJINE DE POULET AUX PRUNEAUX

**Pour 4 personnes**
**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 60 min**

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 12 pruneaux dénoyautés
- 50 g d'amandes émondées
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 citron
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de coriandre
- 1/2 cuillères à café de cannelle
- 2 cuillère à soupe de graine de sésame doré
- 1 bouillon de volaille
- Huile
- Sel, poivre

Préparation :

- Peler et couper finement les oignons.
- Faire revenir avec de l'huile les cuisses de poulet dans le plat à gril. Les réserver une fois dorés.
- Faire revenir les oignons coupés pendant 5 min.
- Ajouter pruneaux, miel, jus d'un citron et toutes les épices.
- Saler et poivrer.
- Ajouter les cuisses de poulet réservées.
- Ajouter 20 cl d'eau et le bouillon de volaille.
- Remuer et couvrir. Laisser mijoter 50 minutes environ.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, faire dorer dans une poêle les amandes et graines de sésame. Les ajouter à la préparation.
- Servez chaud.

**Indications relatives à la protection de l'environnement**

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques.
Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

**Instructions on environment protection**

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.